

Kurki z gorgonzolą

Kurki z gorgonzolą – leśny przysmak w kremowej odsłonie

Kurki, te złociste skarby lasu, w połączeniu z wyrazistą gorgonzolą tworzą kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. Delikatne grzyby nabierają głębi smaku dzięki aromatycznej cebuli i intensywnemu bulionowi grzybowemu Knorr. To danie, w którym leśne aromaty spotykają się z kremową elegancją sera.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników grzybów, którzy cenią sobie wyraziste smaki. Kurki z gorgonzolą to propozycja dla osób poszukujących prostych, ale wyjątkowych receptur wykorzystujących sezonowe skarby natury. Sprawdza się zarówno jako samodzielna przekąska, jak i dodatek do dań głównych.

Na jaką okazję?

Kurki z gorgonzolą doskonale sprawdzą się na kameralnej kolacji przy winie, rodzinnym obiedzie czy jako elegancka przystawka podczas spotkań towarzyskich. To również świetny pomysł na jesienny obiad, gdy sezon na kurki jest w pełni, a za oknem pogoda zachęca do delektowania się ciepłymi, aromatycznymi potrawami.

Czy wiesz, że?

Kurki, zwane też lisówkami, są jednymi z najbardziej wartościowych grzybów leśnych. Zawierają naturalne związki przeciwgrzybicze, dzięki czemu rzadko bywają robaczywe. Ich charakterystyczny, lekko pieprzny smak najlepiej komponuje się

z delikatnymi serami, takimi jak właśnie gorgonzola.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając pod koniec smażenia łyżkę śmietany kremówki lub kilka listków świeżego tymianku. Kurki z gorgonzolą świetnie smakują podane na grzankach z chrupiącego pieczywa lub jako [sos](#) do makaronu tagliatelle.